

Calaveruela[®]

QUESERÍA



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO				
NOMBRE COMERCIAL	ALMA			
ELABORADO POR	JUAN NARANJO - CALAVERUELA QUESERÍA			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	FUENTE OBEJUNA, CÓRDOBA (ESP)			
REGISTRO SANITARIO	ES 15.05696/CO CE			
TIPO DE PRODUCTO	Queso madurado con mohos, semigraso, de leche cruda de oveja, coagulación láctica			
LECHE	PAÍS DE ORIGEN	ESPAÑA	GANADERÍA	PROPIA, EN PASTOREO
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	OVEJA
MADURACIÓN	De 12 a 30 días			
CONSUMO PREFERENTE	2 meses desde fecha de elaboración			
CONSERVACIÓN	Conservar en refrigeración, t < 5 °C			
FORMATO	Lingote de 290 g aproximadamente, corteza enmohecida color blanco marfil; son normales algunos puntos azules de Penicillium Album. Envueltos en papel alimentario con etiqueta. Dimensiones: largo: 14 cm, ancho: 6 cm, alto: 3,5 cm. Se expiden en piezas enteras, en cajas rotuladas. Cifras aproximadas/producto artesano			
USO ESPERADO	Alimento listo para el consumo. No apto para personas con alergia a la leche e intolerancias a la lactosa.			
MODO DE USO	Corteza natural enmohecida, comestible.			
INGREDIENTES POR 100 l leche	Leche cruda de oveja (100 l), sal (2 kg), cuajo (10 g) y fermentos lácticos (10 g)			
ALÉRGENOS	LECHE			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	ENERGÍA kcal (kJ)	332 (1382)		
	GRASAS g	25,4		
	De las cuales saturadas	13,68		
	HIDRATOS DE CARBONO	0		
	De los cuales, azúcares	0		
	PROTEÍNAS	26		
	SAL	0,6		
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS (s/. Reglamento CE 2073/2005, modificado por el R. CE 1441/2017)	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g antes de salir del obrador. Menos de 100 ufc/g a lo largo de su vida útil		
	Salmonella	Ausencia en 25 g		
	Escherichia coli	Ausencia en 25 g		
	Enterotoxina estafilocócica	Ausencia en 25 g		
	Estafilococos coagulasa positivo	n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵		

CALAVERUELA quesería, C/. Aurora, 1. La Coronada, Fuente Obejuna (CO) 14298

FT Calaveruela_V0